

# Taco boeuf et riz à la mexicaine

Tortilla de blé garnie de riz à la mexicaine, haricots rouges, oignons frais, poivrons grillés.



Plats



Plancha



Photos SDV

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	70 g
DELUXE GUACAMOLE 500 g	7944	20 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
HARICOTS ROUGES	3063	30 g
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	1 pces
Riz mexicain	F00035	120 g
Oignons rouges		30 g
Citron vert		0.2 pces

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le bœuf mex et le guacamole. Réaliser un riz Mexicain à l'aide de la recette F00035. Ouvrir la boîte de haricots et les rincer. Mélanger la viande mex aux poivrons et oignons, ajouter la tomate concassée. Eplucher l'oignon et l'émincer.

## Mise en oeuvre

Placer la tortilla sur une plancha chaude quelques secondes de chaque côtés, afin de la colorer. Réchauffer également le bœuf mex sur la plancha. Dresser sur la tortilla :  

- Le riz Mexicain
- Le bœuf
- Ajouter les haricots rouges
- Finir avec une pointe de guacamole, l'oignon rouge et le quartier de citron vert

## Suggestion

Vous pouvez également placer le bœuf mex au bain marie.